

FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-LEVULIAPROBIOS.FR
Révision : 1 du 16/07/2013

LEVULIA PROBIOS®

Levure biologique

Intérêts œnologiques

- Adaptée à la vinification des vins secs et fruités et des vins effervescents.
- Grande finesse aromatique tout en respectant les arômes variétaux des cépages.
- Fermentation alcoolique sécurisée :
  - Consommation de tous les sucres
  - Faible production d'acidité volatile
  - Faible production d'écume
- Prise de mousse :
  - Bonne résistance à l'alcool
  - Apte à la multiplication par pied de cuve

FR-BIO-01
Agriculture UE



Composition et caractéristiques techniques

- **Souche :** *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae* origine Champagne
- **Population viable** > 1 x 10^{10} levures/g
- **Tolérance à l'alcool :** 14,8% Vol.
- **Humidité :** 8 à 10%
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé.

LEVULIA PROBIOS® est conforme aux normes du Codex Œnologique International
LEVULIA PROBIOS® est un produit issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01

Doses d'emploi

- Fermentation Alcoolique : 20 à 40 g/hl.
- Prise de mousse :
  - Méthode traditionnelle : 10 g/hl (selon le protocole de multiplication)
  - Cuve Close : 10 g/hl (selon protocole d'acclimatation)

UN COMPTAGE DES LEVURES EST NECESSAIRE AVANT TOUTE INOCULATION AFIN DE VALIDER UN APPORT SUFFISANT EN CELLULES VIVANTES.

Mode d'emploi

- Fermentation alcoolique :
  - Réhydrater 500 g de levures dans 5 litres d'eau à 38°C.
  - Maintenir pendant 30 minutes et doubler avec du moût ou d'un mélange eau (4.5L) et sucre (1 kg).
  - Attendre à nouveau 30 minutes et incorporer à la cuve.
- Prise de mousse : Suivre le protocole du laboratoire.

Précautions d'emploi

- Eviter les chocs thermiques supérieurs à 10°C lors de l'inoculation.

Conditionnement et conservation

- Paquet de 500 g ou carton de (20 x 500 g) = 10 Kg.
- Conserver parfaitement refermé au réfrigérateur après ouverture.
- Conserver dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température comprise entre 4 et 7°C.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr